Laboratoires ABIA
ZA Les Champs Lins F – 21190 MEURSAULT
Tél. : 33(0)3 80 20 80 00 / Fax. : 33 (0)3 80 20 80 01
Courriel : abia@wanadoo.fr

LYOBAC NT

(Produit par ALCE – Italie)

Mélange de souches de bactéries lactiques mésophiles acidifiantes homo et hétéro fermentaires *(Lactococcus lactis* subsp *lactis* et *Lactococcus lactis* subsp *cremoris).*

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Culture naturelle de ferments lactiques concentrés lyophilisés
- ✓ Aspect : poudre fine, homogène
- ✓ Odeur de fermentation
- ✓ Humidité max : 7%

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Germes analysés	*Méthode utilisée*	*Critères*
Flore aérobie	ISO 13559 IDF 153 : 2002	< 5000/UFC
Coliformes totaux	FIL IDF 73B : 1998	< 10/UFC
Levures moisissures	ISO 6611 IDF 94 : 2004	< 10/UFC
Enterococcus spp.	FIL-IDF 149 : 1997	< 100/UFC
Staphylocoque à coagulase positive	UNI EN-ISO 6888-1 2004	< 10/UFC
Salmonella spp	ISO 6579 : 2002	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	AFNOR BRD 07/4-09/98	Absence dans 1 g

- **Non OGM** : (Régl. CE 1830/2003) Les souches sont d'origine naturelle et ne sont pas modifiées génétiquement
- **Absence de gluten** (0.5% nitrogène)
- **Absence de risque TSE**
- **Absence d'allergène majeur** tel que définit par les directives 2003/89/CE, 2004/67/CE et 2005/63/CE, **excepté lait et dérivés** (lactose et hydrolysat de caséine) utilisés pour la fabrication

CONDITIONNEMENTS

Sachets de :	Pour environ :
1U	100 litres de lait
5 U	500 litres de lait
10 U	1000 litres de lait
30 U	3000 litres de lait
50 U	5000 litres de lait

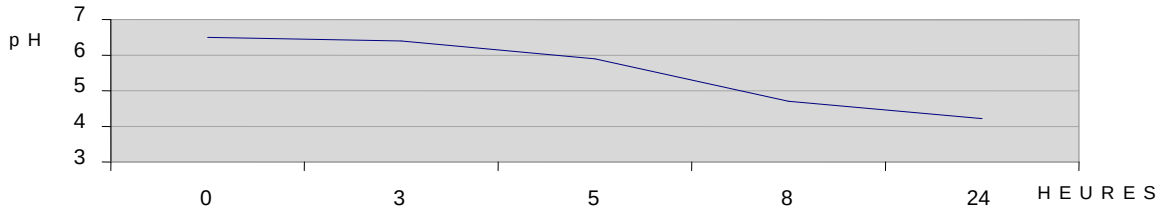
CONSERVATION

12 mois à une température ≤ 4°C

24 mois à une température ≤ -18°C

CARACTÉRISTIQUES DE FERMENTATION

Substrat standard reconstitué à 10% et pasteurisé à 90% pendant 20 minutes / température 30°C



MODE D'EMPLOI

Désinfecter l'extérieur du sachet et l'ouvrir avec une paire de ciseaux stérile.

Verser la totalité du contenu du sachet dans la cuve, en respectant le dosage de lait indiqué sur l'emballage.

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.